

桜づくしのスイーツやセイボリーでひと足早いお花見気分を満喫  
「さくらアフタヌーンティー」を販売



WEB サイトはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/restaurant/plan/99397/index.html>

新大阪江坂東急 REI ホテル（大阪府吹田市 御堂筋線江坂駅前 総支配人：塚脇 洋）では、2023年3月3日（金）～26日（日）の期間、レストラン「Delicious Kitchen EMONDEL」（デリシャスキッチン エモンデル）にて、「EMONDEL Afternoon Tea～さくら～」を販売いたします。

季節に合わせたテーマで旬の食材や地産地消を取り入れ、毎回ご好評いただいているアフタヌーンティー。今回は春の訪れを感じさせる淡いピンクが可愛い「桜」をテーマに、この時期だけのスイーツやセイボリーをご用意いたしました。

3段のティースタンドには、桜の花びらを浮かべた桜色のジュレと甘酒のジュレを重ねた“ヴェリーヌ”や、春らしい鮮やかな翡翠色のクッキー生地を乗せ、焼き上げたシュー生地に桜の花びらのムースをたっぷり絞った“シュークリーム”。桜の葉がアクセントの和スイーツなど、桜を存分に楽しめるスイーツが並びます。

また、ほのかに優しい桜の薫りが漂う“スコーン”や、桜の最中と一緒に楽しみいただける大阪産「河内鴨」の鮮度の良さと脂の旨味を活かした“生ハム”。桜のテイストと筍の食感が絶妙の“キッシュ”など、シェフこだわりのセイボリーもご堪能いただけます。

桜色のウエルカムドリンクとともに、桜づくしのアフタヌーンティーでひと足早いお花見気分をぜひお楽しみください。

## 「EMONDEL Afternoon Tea ～さくら～」 概要

【期間】2023年3月3日（金）～26日（日）

【時間】12:00～16:30（最終入店 14:30）※120分制 ※3日前 15時までの事前予約制

【料金】お1人さま4,400円

【オプション】フリーフロー +1,800円

・ラヴィアンローズ（ロゼスパークリングワイン）・赤ワイン・白ワイン・ベリーヴェルモット・ミモザ・レオナルド

【メニュー】



<上段>

- 桜薫るガトーフロマージュ
- シュー・ア・ラ・SAKURA クリーム
- 桜ジュレと甘酒のヴェリーヌ
- ルーロ仕立ての桜餅 桜ムラング添え
- 桜のマカロン
- 春のクッキー



<中段>

- スコーン2種～桜&プレーン～  
イチゴとラズベリーのコンフィチュール
- フルーツ盛り合わせ



<下段>

- 桜最中  
河内鴨の生ハム、オリーブマリネとピクルス
- 桜キッシュ～筍とベーコン～
- ハッシュドポテト



<ウェルカムドリンク>

- 桜 SAKU ソーダ

【ドリンク】（おかわり自由）

・紅茶 ※ポット交換制となります。

●amsu tea（桜紅茶／スイートハート／シトラスフルーツ／イングリッシュブラックファースト）

●Lakshimi 「極上はちみつ紅茶」

・コーヒー（ブレンドコーヒー／アイスコーヒー）

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※表示金額は消費税（10%）が含まれております。

※営業時間や表記内容など変更になる場合がございます。

【お客さまのご予約・お問い合わせ】

デリシャスキッチン エモンデル

TEL：06-6338-4095（直通）

【感染症拡大防止の取り組み】

新大阪江坂東急 REI ホテルでは、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/esaka-r/information/64707/index.html>

**Delicious Kitchen EMONDEL（エモンデル）**

「天下の台所・大阪の賑わいと楽しさを感じられるレストラン」をコンセプトに2019年9月オープン。

ゆったりした空間で、シェフ自慢のお料理をお楽しみいただけます。



■ 新大阪江坂東急 REI ホテル ■

所在地：〒564-0051 大阪府吹田市豊津町 9-6

TEL：06-6338-0109（代表）

<本件に対するお問い合わせ先>

新大阪江坂東急 REI ホテル 販売促進 伊藤

TEL：06-6338-0109／FAX：06-6338-8010

メールアドレス：mi.ito@tokyuhotels.co.jp